



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Trofie au pesto, recette typique de la Ligurie

Pour 4 personnes

Très facile

25 min

2.48€ La portion (prix indicatif)



Les trofie, ce sont les pâtes IDEALES pour le pesto : leur forme est juste parfaite pour enrober la sauce. Nous vous proposons la vraie recette de la Ligurie avec des PDT et des haricots. Une alliance surprenante (quelle idée de rajouter des PDT !) mais très commune en Italie, notamment dans cette région.

Les ingrédients

- 500 g de Pâte fraîche Trofie
- 250 g de Haricot vert frais
- 200 g de Pomme de terre rouge
- 150 g de Pesto de basilic

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée.
- 2 Pendant ce temps là, pelez les PDT et nettoyez les haricots, coupez le tout en morceaux (PDT en lamelle pas trop épaisse ou en cube et haricot en 3)
- 3 Plongez-y les pommes de terre et les haricots.
Dix minutes après, testez la cuisson des PDT et si c'est cuit, ajoutez les pâtes.
- 4 Dans un saladier, versez le pesto et prélevez 2-3 cuillères à soupe d'eau de cuisson pour l'allonger. Égouttez les pâtes et les légumes et versez le tout dans le saladier. Mélangez, c'est prêt.